KIBBE

INGREDIENTES
(Para 6 personas)

1 kg de molida (lomo de res)
1 taza de trigo picado Nº3
2 cebollas medianas
2 cucharaditas de sal
1/2 cucharadita de pimienta árabe
1/2 cucharadita de comino molido
50 gr de piñones
3 cucharadas de aceite de oliva
1 vaso de agua helada

PREPARACIÓN

Limpiamos la carne y le quitamos los nervios y cualquier rastro de grasa, pasamos la carne (junto a la sal y las especias) por una procesadora de alimentos (dos veces) o por una picadora de carne (tres veces).
Si es necesario, agregamos a la mezcla un poco de agua fría.
Reservamos una ½ taza de carne y la apartamos.
Mientras tanto, ponemos a remojar en un recipiente con agua el trigo para que se hinche por 30 min aprox.
Por otro lado molemos la cebolla con un poco de sal y de pimienta.
Pasada 30 min colamos el trigo y lo mezclamos con la carne y la cebolla, amasando. Reservamos.
Ahora vamos a la preparación del relleno.
Para ello, ponemos un par de cucharadas de aceite de oliva en una sartén pequeña y doramos los piñones a fuego moderado. Luego, picamos una cebolla en cuadrados pequeños y la freímos junto a los piñones. Agregamos un poco de sal, de pimienta y de canela, hasta que la preparación tome un color interesante. Luego añadimos unos pistachos y la ½ taza de carne picada que habíamos reservado. Cocemos el relleno a fuego suave hasta que la carne se separe y cambie de color. Lo dejamos enfriar y reposar un buen rato.
Pasamos a armar los kibbes. Comenzamos formando un bollito de carne del tamaño de un huevo chico. Enrollamos en el dedo mas grande, lo sacamos y rellenamos, luego tapamos el hueco con un taponcito de la masa.
Procuramos evitar que el kibbe adopte la forma de una albóndiga y se parezca más a un huevo con sus dos extremos rematados en la punta.
Colocamos los kibbes en una fuente de horno plana a la que previamente engrasado con aceite de oliva. Precalentamos el horno a 150º y los horneamos por espacio de unos 30 min.